WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

One Pot Chicken Wings mit Kritharaki

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenflügel
2 EL Öl
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
200 g Kritharaki
80 g Tomaten in Öl
80 g Oliven
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer
750 ml Gemüsebrühe
100 g Feta



Nährwerte:

Pro Portion ca. 570 kcal, 29 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

One Pot Chicken Wings mit Kritharaki

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenflügel in dem Öl circa 3 Minuten von jeder Seite…



2. …scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Kurz zur Seite stellen.

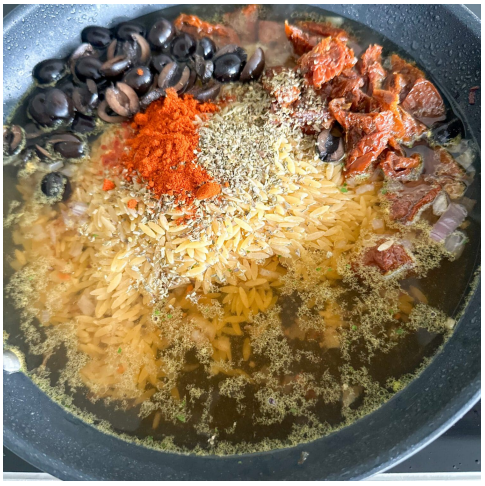


3. Dann Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in dem Bratfett anschwitzen.

One Pot Chicken Wings mit Kritharaki



4. Als nächstes Kritharaki, Tomaten, Oliven, Paprika, Oregano, eine Prise Salz und Pfeffer sowie Brühe dazugeben und gut umrühren.



5. Jetzt die Hähnchenflügel obenauf setzen und alles bei geschlossenem Deckel circa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

One Pot Chicken Wings mit Kritharaki

6. Zum Schluss die One Pot Chicken Wings mit Feta toppen und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**